***Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4***

***Завтрак*** *– молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога (омлет, пудинг, запеканка). В качестве напитка - чай с молоком,  злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром.*

***2-ой завтрак -*** *с 10.00 до 10.30 детям подают фрукты сок фруктовый, кондитерские изделия.*

***Обед*** *– закуска в виде салатов из свежих овощей (огурцы, помидоры, перец, капуста, морковь)  с растительным маслом. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп с гренками, вермишелью, рассольник, гороховый, рыбный суп,. Второе  блюдо – мясное, рыбное, из птицы с гарниром. Третье блюдо – компот из сухофруктов, напиток из свежих фруктов. Хлеб.*

***Полдник*** *в нашем учреждении – уплотненный, включает в себя блюда из творога – сырники, оладьи с соусом, салаты из овощей, а также  кисломолочные напитки, кисель из свежих яблок, чай с выпечкой собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка, пирожки с капустой, яблоками), хлеб.*

*Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется поставщиками, выигравшими муниципальный контракт, а также поставщиками на договорной основе.* *Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся  с соблюдением  требований СаНПин и товарного соседства.*

*Контроль над организацией питания в детском саду остаётся за руководителем учреждения.
  Контроль за качеством питания разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет медицинская сестра детского сада. Создана бракеражная комиссия по питанию, куда входят представители администрации, работников детского сада, родительской общественности.*

*Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.
  В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.
  В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной, эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются в меру горячими. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.*